

EMPANADAS

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
100 g de manteiga
10 g de sal
1 xícara de água morna
1/4 de xícara de óleo
1 cebola
3 colheres (sopa) de pimentão vermelho
2 dentes de alho
1 colher (sopa) de páprica
1 colher (chá) de cominho
500 g de carne moída
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de extrato de tomate
6 azeitonas sem caroço
1/4 de xícara de salsinha
1 gema
2 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, a manteiga, o sal e a água morna
misture bem até formar uma massa homogênea

Cubra a tigela com plástico

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola

Adicione o pimentão, o alho, a páprica e o cominho; mexa bem

Em seguida, acrescente a carne moída

Adicione o sal, pimenta

Por fim, acrescente as azeitonas e a salsinha; misture bem

Espere esfriar

Abra a massa em uma superfície enfarinhada

Corte um círculo e coloque o recheio no meio

Feche as empanadas ao meio e faça pequenas dobras na borda

Misture a gema com o leite e pincele as empanadas

Leve

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2382-empanadas.html>